

Tillsynsprojekt livsmedelstransporter

Sammanfattning av resultat

De 14 inspekterade transportverksamheterna spänner över hela fältet från lokala transporter av glass, förpackat bröd och dricksvatten till internationella transporter av fisk och köttprodukter.

De inspekterade företagen har kunniga chaufförer och bra rutiner för sina transporter, men i fråga om dokumentationen av avvikelser, underhåll och temperaturer så finns det behov av förbättringar.

Fyra av de inspekterade företagen som kör internationella transporter av lättförskämbara livsmedel har sina fordon ATP-certifierade.

Projektets omfattning

I projektet inspekterades 14 åländska företag som transporterar livsmedel av olika slag. Ett företag transporterar vatten till landskapsfärjorna. Företag som har transportverksamheten som en del av sin ordinarie verksamhet kommer att granskas i samband med riskklassningen av samtliga livsmedelsobjekt under 2011.

Alla inspektioner var föranmälda och transportverksamheten kontrollerades efter en fastställd checklista. Inför projektet har ett principbeslut utarbetats där de viktigaste bestämmelserna i lagstiftningen om livsmedelstransportverksamhet sammanställts. Checklistan är framtagen utifrån de bestämmelser som sammanställts i ÅMHM:s prövningsnämnds principbeslut från den 13.10.2010.

Inspektionsresultat

Så gott som alla verksamheter där det krävs har utrustning för avläsning av temperaturen. I många fall avläses temperaturen manuellt från en stationär termometer och i andra fall finns en ansluten skrivare som möjliggör dokumentation. Då temperaturen är en av de viktigaste faktorerna för att livsmedlens kvalitet inte ska försämrats under transporten är det viktigt att rutinerna kring temperaturavläsningen och annan viktig information dokumenteras. Flest påpekanden, 11 stycken, hade ÅMHM beträffande otillräcklig dokumentation av underhåll, avvikelser och transporttemperaturer.

I många fall är transportverksamheten specialiserad så att olika livsmedelstyper som kan kontaminera varandra och som har olika temperaturkrav inte blandas. Vissa av transportfordonen kan avdelas så att utrymmet delas såväl fysiskt och temperaturmässigt. Dessa fordon är vanligtvis också utrustade med instrument som med jämna intervaller registrerar temperaturen.

De kontrollerade transportutrymmena är i gott skick. Inget inspekterat fordon har fått anmärkningar i fråga om ytor eller material som inte uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen.

I fråga om de längre lokala transporter finns det utmaningar i att hålla livsmedlen vid rätt temperatur då kylkrävande livsmedel transporteras i samma utrymme som drycker och torrvaror. Hur väl detta fungerar i praktiken får ÅMHM kontrollera under den varma årstiden till exempel genom att skicka en temperaturlogger med livsmedelsleveranser.

Bakgrund

Enligt verksamhets- och resultatplan för 2010 ska ÅMHM utföra Projekt livsmedelstransporter. Årsavgiften för den regelbundna tillsynen har fastställts i Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighetens avgiftstaxa för 2010, beslutad av Ålands landskapsregering den 18 mars 2010 (Dnr S40/07/5/249). Avgiften faktureras årligen i början av påföljande år.

Beslutet justeras omedelbart.

För Ålands miljö- och hälsoskyddsmyndighet

Yvonne Österlund
Myndighetschef
Beslutande

Camilla Nyberg-Selander
Miljöskyddsinspektör
Föredragande